

GUSTI.A.MO18: A MODENA UN WEEKEND TRA GUSTO, MOTORI E DIVERTIMENTO

17 Settembre 2018

di Redazione



MODENA – È ufficialmente iniziato il conto alla rovescia per Gusti.a.Mo18, la manifestazione dedicata alle eccellenze enogastronomiche del territorio modenese, organizzata per il terzo anno da Piacere Modena in collaborazione con il Comune di Modena e con il patrocinio della Provincia di Modena, della Camera di Commercio di Modena e della Regione Emilia Romagna.

La presentazione del programma delle attività che animeranno l'evento, si è tenuta questa mattina nella sala di rappresentanza del Comune di Modena, alla presenza del presidente di Piacere Modena **Pierluigi Sciolette**, dell'assessore al Centro Storico del Comune di Modena **Andrea Bosi**, dell'assessore alle Attività Produttive, Turismo e Promozione della

città **Ludovica Carla Ferrari**, del presidente della Camera di Commercio di Modena **Giuseppe Molinari**, del presidente del Consorzio Modena a Tavola **Stefano Corghi** e del presidente JRE Italia **Luca Marchini**.

Gusto, motori, divertimento tutto concentrato in un solo weekend, quello del 28 e 29 settembre, quando la Piazza XX Settembre si trasformerà in un vero e proprio villaggio del gusto dove degustare e scoprire tutto il bello e il buono che questa città, prima per numero di Dop e Igp a livello nazionale, ha da offrire.

Soprattutto, per chi è desideroso di andare a sbirciare dove e come tali eccellenze nascono, nella giornata di sabato 29 settembre, le strutture produttive delle principali denominazioni enogastronomiche saranno straordinariamente aperte al pubblico per raccontare, illustrare, avvicinare e fidelizzare consumatori, appassionati e semplici curiosi.

Ad aderire al progetto di Piacere Modena, sono tutti i principali consorzi rappresentativi di prodotti tipici del territorio: il Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Dop, il Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano Dop, il Consorzio del Prosciutto di Modena Dop, il Consorzio Tutela del Lambrusco di Modena Dop, il Consorzio Marchio Storico dei Lambruschi Modenesi Dop, il Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena Igp, il Consorzio Zampone e Cotechino Modena Igp, il Consorzio Ciliegia di Vignola Igp, il Consorzio Produttori Amarene Brusche di Modena, Modena a Tavola Consorzio di Ristoranti, Modenatur Incoming Tour operator & Dmc e Tradizione e Sapori di Modena.

“Con la terza edizione di Gusti.a.Mo – spiega il presidente di Piacere Modena Pierluigi Sciolette – il marchio d’area voluto dai Consorzi di tutela e promozione dei prodotti Dop e Igp modenesi, guiderà ospiti e visitatori alla scoperta delle eccellenze del nostro territorio. Ancora una volta i Consorzi Tutela dei prodotti Dop e Igp, di Ristorazione e Turismo si troveranno a lavorare tutti insieme per fare sistema e rappresentare quell’Italia positiva fatta di gente, di saperi e di passioni uniche. Complessivamente, i Consorzi aderenti al progetto di Piacere Modena rappresentano circa il 90% della produzione totale e hanno un peso rilevante nell’economia provinciale. E non solo – aggiunge Sciolette – dobbiamo considerare che la nostra provincia vanta ben 24 prodotti certificati Dop e Igp, numeri che ne fanno la prima provincia in Italia e nella Ue”.

Tema centrale dell’edizione 2018 di Gusti.a.Mo, che promette di essere carica di suggestioni, sarà la velocità intesa come tempo del pensare, del creare, del produrre, “siamo la terra dei motori” e la lentezza dell’attesa intesa come forma d’arte e come richiamo ai prodotti tipici del territorio, i quali per raggiungere i livelli qualitativi che li contraddistinguono necessitano di tempo e calma.

Ma soprattutto sarà il focus del talk show che venerdì 28 settembre aprirà al Museo Enzo Ferrari, il fine settimana di Gusti.a.Mo18. E a cui seguirà una Cena di Gala di Beneficenza preparata personalmente da quattro nomi di spicco della ristorazione modenese, aderenti al Consorzio Modena a Tavola: **Emilio “Ninni” Barbieri** del ristorante Strada Facendo, **Anna Maria Barbieri** dell’Antica Moka, **Stefano “Straniero” Corghi** de Il Luppolo e l’Uva **Luca Marchini** de L’Erba del Re.

Sarà invece interamente dedicata alle “esperienze di gusto” la giornata di sabato 29 settembre, da trascorrere nelle aziende socie dei consorzi aderenti e in Piazza XX Settembre, dove dalle 11 alle 20 sono previsti laboratori per bambini e famiglie, degustazioni teatralizzate con la Compagnia Teatrale Koiné di prodotti Dop e Igp, una pièce teatrale sul Duomo di Modena e, all’ora di pranzo, una degustazione (a pagamento) del tortellino tradizionale preparati dalle Sfoglino dell’Associazione La San Nicola.

Il programma della giornata si arricchisce anche di un appuntamento imperdibile per chi alla lentezza delle degustazioni preferisce la velocità delle vetture di alta gamma: lo Showroom della Maserati sarà infatti eccezionalmente aperto dalle 10 alle 18 per visite guidate gratuite di 30 minuti – solo su prenotazione da effettuare entro il 28 settembre sul sito www.modenatur.it – per ammirare da vicino i gioielli dell’automotive.

La festa in piazza continua per tutto il giorno e l’ora dell’aperitivo sarà accompagnata da selezioni musicali dal “gusto lento e ritmi veloci” come il gentle rock blues dei Sould Out e dai Panini d’Arte di Daniele Reponi preparati con le eccellenze Dop e Igp del Territorio.

Per conoscere luoghi, orari e indirizzi il sito da consultare è www.gustiamodena.it, in alternativa si può fare riferimento a Modenatur chiamando lo 059-220022.

Gusti.a.Mo18 fa altresì parte del progetto turistico del Comune di Modena in collaborazione con Piacere Modena “Il Coupon del Gusto”, un ticket che permette di scoprire ed assaporare a prezzi agevolati i prodotti tipici dell’enogastronomia modenese, distribuito gratuitamente insieme al biglietto unico di accesso al sito Unesco e della Torre Ghirlandina (www.visitmodena.it/it/coupon-del-gusto).

Gusti.A.Mo18 è anche inserito nel programma degli eventi del Festival Modena Smart Life, anch’esso alla terza edizione il cui tema quest’anno è #future: il valore strategico, sociale ed economico del dato digitale (www.modenasmartlife.it/programma).